14.040 Ryžový kopec s kompótom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
ryža	4,50	4,50	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
maslo	0,90	0,90	1,00	1,00	1,20	1,20	1,30	1,30
mlieko	15,00	15,00	18,00	18,00	21,00	21,00	24,00	24,00
soľ	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
cukor kryštálový	1,30	1,30	1,50	1,50	1,70	1,70	1,90	1,90
kompót s nálevom	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00
granulovaný kakaový prášok	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
hmotnosť porcie v g	235		270		310		360	

Výrobný postup

Ryžu preberieme, umyjeme a v osolenom mlieku uvaríme do mäkka, pridáme cukor , roztopené maslo a kompót bez nálevu. Premiešame. Pri podávaní robíme naberačkou kopce, ktoré polejeme šťavou z kompótu a posypeme granulovaným kakaovým práškom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1672	401	9,14	10,2	0,0	66,4	1,2	190,5	1,3	0,073	0,1	0,3	1,4	1,3
B	1990	478	11,08	11,7	0,0	79,9	1,4	228,6	1,5	0,084	0,1	0,3	1,7	1,6
C	2339	561	13,03	13,9	0,0	93,5	1,7	267,0	1,8	0,099	0,1	0,4	2,0	1,8
D	2657	638	14,98	15,3	0,0	107,1	1,9	305,0	2,0	0,110	0,1	0,4	2,3	2,1